

**Libreta:** Carnes

**Creado:** 24/03/2018 22:26

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/medallones-de-ternasco-relleno-de-foie-y-hongos-con-crujiente-de-membrillo.html>

## **Medallones de Ternasco relleno de foie y hongos con crujiente de membrillo**

### **INGREDIENTES**

1 costillar de Ternasco de Aragón  
100 gr de hígado de pato  
150 gr de hongos  
4 obleas de pasta brick  
20 gr de membrillo  
1/4 de coñac  
aceite de oliva virgen extra  
1 patata  
4 zanahorias  
8 lonchas de tocino fresco  
sal  
pimienta negra  
2 cebollas  
2 puerros  
3 ajos  
1/2 l de vino blanco

### **PREPARACIÓN**

Deshuesar y salpimentar el costillar. Hacer un relleno salteando el foie-gras y los hongos cortados a cuadraditos, flambearlo con vino blanco y ligarlo con un poco de harina. Dejar enfriar en la nevera.

Rellenar el costillar en forma alargada, atarlo con liza y dorarlo en una sartén; terminar de cocinarlo al horno durante 20 minutos a 190°C.

Salsa: refreír las verduras y los huesos del costillar, que tomen bien de color,